

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №13

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Каримова В.В. - зам. директора по ВР

Члены комиссии:

Алибуреева К.С. - социальный педагог.
Волкова Н.В. - зам. столовой.

В присутствии Абдураевой Туманары Исмаиловны. - классный руководитель 1.11В.

составили настоящую справку о том, что «18» 10 2023 г. в 10 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 ;

имеется

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

имеется

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да, перемены по 20 мин (успевают)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по ВР - Каримову В.В.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов организовано.

чистота зала зам. чистой.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

посадочных мест - 160. Заполняется 50%.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров средний.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует норме

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется.

- гигиеническое состояние столовых приборов имеется, соответствует норме.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Меню на стенде, слева от раздачи в
доступности.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда имеются, находятся в
доступе.

Ассортимент буфетной продукции разнообразен.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Алиса Абабурова В.В.
Ирина Каркина В.В.
Анна Александровна
Виктор Александрович

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10.	Полдника свежие булочки румянкой каша гречневая вареная чай с сахаром лимоном	+	+	+	+	+	+	хорошо
	Булочка шоколадная	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

И. Бокова *У.В.*

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10 2023	паштет	+	+	+	+	+	+	Отлично.
	стейк	+	+	+	+	+	+	
	биточки	+	+	+	+	+	+	
	рыб.-ое	+	+	+	+	+	+	
	каша ут.	+	+	+	+	+	+	
	вечная							
	чай с сах.ч	+	+	+	+	+	+	
	маيونез.							
	Хлеб рж. пш.	+	+	+	+	+	+	Отлично.

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

5+ все отлично!!!
И. Абулмаева И.И.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10	Завтрак							хорошо
	- Белшурово свиное	+	+	+	+	+	+	
	- Биточки рубленные	+	+	+	+	+	+	
	- каша овсяная гречневая	+	+	+	+	+	+	
	- чай с сахаром	+	+	+	+	+	+	хорошо.
	и лимонад							
	- Булочки шоколадные	+	+	+	+	+	+	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

КРМ - Корнилова В.В.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10.	Завтрак - Промысловые - Булочки - Мучные - Крахмал - Ветчина, урюк - Чай с сахаром и лимонами - Булочка - Мучные	+	+	+	+	+	+	хорошо
		+	+	+	+	+	+	
		+	+	+	+	+	+	
		+	+	+	+	+	+	
		+	+	+	+	+	+	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Анастасия - Анабураева. И.